



Envasadora al vacío industrial Zermat ZERMAT CV1100 plus, Modelo con cámara de vacío grande y posibilidad de incorporar cinta interior para la descarga automática de bolsas. Tapa superior de accionamiento manual. Barras de soldadura aéreas, ubicadas en la campana. Varias posibilidades de configuración y disposición de barras de sellado.

Permite opción Twin 1 persona controla varias máquina

Catálogo de envasadoras industriales

Envasadora al vacío industrial Zermat ZERMAT CV1100 plus, Modelo con cámara de vacío grande y posibilidad de incorporar cinta interior para la descarga automática de bolsas. Tapa superior de accionamiento manual. Barras de soldadura aéreas, ubicadas en la campana. Varias posibilidades de configuración y disposición de barras de sellado.

CARACTERÍSTICAS:

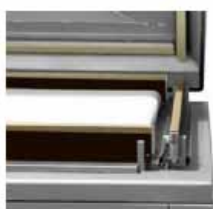
- Construcción sólida y robusta en acero inox.
- Panel de control con programas memorizables.

- Programa de marinado/impregnación.
- Entrada progresiva de aire -softair-.
- Control de tiempo de sellado.
- Fácil acceso a los componentes para mantenimiento
- Dimensiones exteriores: 1200 x 880 x 1125 mm
- Dimensiones interiores cámara: 1100 x 670 x 270 mm
- Barras de soldadura:
 - a) 1 x 1050 mm + 1 x 620 mm
 - b) 2 x 1100 mm (espacio útil 590 mm)
 - c) 2 x 670 mm (espacio útil 1000 mm)
 - d) 1 x 1000mm + 2 x 620 mm
- Bomba de vacío: Busch 160m³/h (300m³/h)
- Conexión: - 400V (1F-230V)
- Potencia: 5,5 Kw
- Peso: 460 Kg

✓ Opciones de la envasadora industrial Zermat CV 1100+



INYECCIÓN DE GAS
Instalación para inyección de gas inerte en bolsa.



BARRA SOLDADURA
Tercera barra de soldadura.



CINTA DESCARGA
Cinta interior expulsora de producto.



PANEL CONTROL LED
Programas memorizables y funciones extra.



BOMBA VACÍO
Bomba de vacío Busch 300m³/h.



CORTE SOBRENTE BOLSAS
Barra de sellado con corte.




CORTE SOBRENTE DESCONECTABLE
Corte regulable independiente a la soldadura.



SOLDADURA BI-ACTIVA
Sistema de sellado superior e inferior.



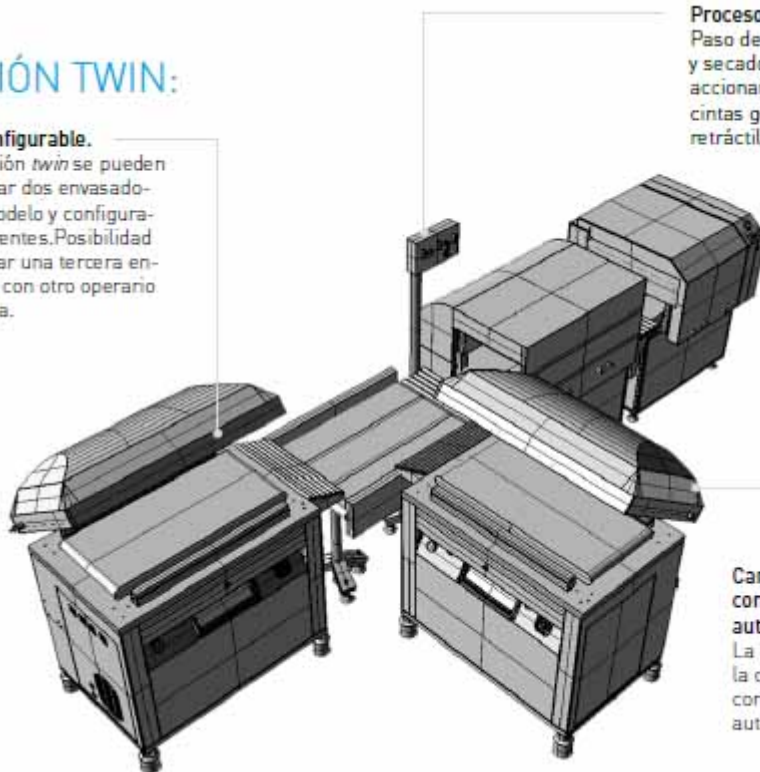
BOMBA EXTERIOR
Instalación para bomba de vacío exterior.

 Pregúntanos y te asesoramos (dale al link)

OPCIÓN TWIN:

Línea configurable.

En la opción *twin* se pueden sincronizar dos envasadoras de modelo y configuración diferentes. Posibilidad de integrar una tercera envasadora con otro operario en la línea.



Proceso automático.

Paso de bolsas por el retráctil y secado de forma continuada, accionamiento cintas gestionado por el tanque retráctil TR10

Campanas de vacío con sistema manual o automático.

La línea solo requiere que la campana esté equipada con sistema para descarga automática de bolsas.

Ventaja del sistema twin:

- Sistema de doble campana con las siguientes ventajas:
- Cada equipo es independiente y no depende del otro (mayor fiabilidad en la producción diaria).
- Los dos equipos son cargados de producto por un solo operario.
- El operario no debe desplazarse para la carga de bolsas.
- Cinta en el interior de cada cámara para realizar la descarga automática de bolsas.
- Los dos equipos siempre descargan las bolsas en un mismo punto, este puede ser una cinta de transporte o mesa fija.
- Configuración sincronizable con línea de retráctil y secado automático.
- Posibilidad de realizar la inversión en dos fases.
- Equipos rápidos y versátiles, aptos para el envasado en alta producción de todo tipo de productos, desde quesos y embutidos curados, a carnes frescas, pescados o componentes varios.

Características de la gama de envasadoras Medium de Zermat:

Invasadoras de alta capacidad para producciones medias, modelos con cámaras grandes y espaciosas.

Posibilidad de configurar las barras de soldadura en la disposición más adecuada para cada tamaño de bolsa o productos a envasar.

Máquinas de construcción sólida y duradera, en producción continuada desde 1985.

Técnica del envasado al vacío:

El envasado al vacío es la mejor técnica para conservar alimentos crudos, cocinados o congelados. Una opción indispensable en Restaurantes, Hoteles, Charcuterías, Catering y en cualquier establecimiento que manipule alimentos perecederos.

Ventajas del envasado al vacío:

- **El envasado al vacío es un sistema de conservación natural de los alimentos por ausencia del oxígeno del aire**, principal factor de crecimiento de las bacterias aerobias.
- **Conservar el aspecto de los alimentos** contra la degradación exterior. Las superficies de corte, que normalmente se resecan, se mantienen frescas.
- **Aumentar considerablemente la duración de los alimentos** crudos o cocinados y sin pérdidas de peso.
- Adelantar la preparación de comidas a horas (o días) de poco trabajo del personal, sin afectar la calidad de los alimentos.
- **Aprovechar las ofertas del mercado** a la hora de la compra.
- **Controlar** que las porciones de carne, pescados, embutidos, quesos, salsas, etc. sean idénticas (preparadas fuera de las horas de agobio).
- **Evitar las mermas** de jugo que producen las carnes en su maduración.
- **Facilitar la preparación de platos complicados** o exóticos, control de calorías, nuevos platos a la carta, cocción al vacío, etc
- **Más productividad** opción de elaborar carnes preparadas en cantidad, con más producción y garantías sanitarias.
- **Sin cocina** podemos dar de comer a distancia de la cocina de elaboración con sólo disponer de un microondas o un baño maría.
- **Impedir las “quemaduras del frío”**, así como la oxidación de las grasas y la cristalización en productos congelados.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200 x 880 x 1125 mm